ESPRESSO cap®

www.espressocap.com

ESPRESSO cap®

MACCHINA ESPRESSO - ESPRESSO MACHINE
MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - ESPRESSOMASCHINE

Istruzioni per l'uso e norme di sicurezza
Instructions for use and safety norms
Mode d'emploi et règles de sécurité
Gebrauchsanweisung und Sicherheitsvorschriften

LEGGETE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA VOSTRA MACCHINA ESPRESSO
READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR ESPRESSO MACHINE
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE VOTRE MACHINE À CAFÉ ESPRESSO
BITTE LESEN SIE SICH DIESES HANDBUCH VOR DER INBETRIEBNAHME IHRER ESPRESSOMASCHINE AUFMERKSAM DURCH

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(N) Base pour poser les tasses
(D) Molette de vapeur
(C) Touche café
Témoin lumineux JAUNE
(B) Touche allumage
Témoin lumineux VERT
(A) Touche vapeur
Témoin lumineux BLEU
(G) Bec de distribution de la vapeur
(L) Levier d'ouverture et de fermeture du portillon
(I) Portillon porte capsule
(E) Distributeur de café
(F) Bac de récolte des gouttes
(M) Pince
(H) Réservoir

ACCESSOIRES

2 capsules orange vides, nécessaires pour la première mise en service et pour les lavages successifs.

1 sachet de détartrant écologique Espresso System.

PREMIÈRE UTILISATION - IMPORTANT

Les instructions contenues dans cette page concernent uniquement la première mise en service de l'appareil.

Remplir le réservoir **(H)** à moitié.

Ouvrir le portillon **(I)**.

Introduire la spéciale capsule orange fournie dans le logement prévu à cet effet.

Refermer le portillon.

Placez un récipient sous le distributeur de café **(E)**.

Branchez l'appareil.

Appuyez sur la touche **(B)** d'allumage ⏻.

Appuyez sur la touche **(C)** café ☕.

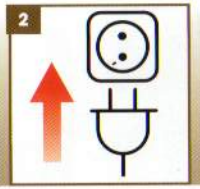
Attendez que l'eau sorte du distributeur de café **(E)** et la laisser s'écouler pendant 1 minute.

Attention: la distribution ne s'arrête pas automatiquement. Pour l'arrêter, appuyez sur la touche **(C)** ☕.

Ouvrez le portillon et récupérer la capsule orange, à conserver pour les lavages successifs.

EMPLOI QUOTIDIEN - COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO

Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche.



Branchez l'appareil.

ALLUMAGE
Appuyez sur la touche **(B)** d'allumage ⏻.

CHAUFFAGE
Attendez que le témoin lumineux jaune **(C)** s'éclaire.

Ouvrez le portillon porte capsule **(I)** et introduisez une capsule de café.

Refermez le portillon **(I)**. **ATTENTION: Si le portillon est mal fermé, la machine ne fonctionne pas.**

Placez une tasse.

Appuyez sur la touche **(C)** café ☕. Le café sort après quelques secondes.

Lorsque la quantité voulue est obtenue, appuyez sur la touche **(C)** ☕. La vitesse de distribution dépend du type de café.

Attention: la distribution du café ne s'arrête pas automatiquement. Pour l'arrêter, appuyer sur la touche **(C)** ☕.

ATTENTION: ATTENDRE QUELQUES SECONDES AVANT D'OUVRIR LE PORTILLON PORTE-CAPSULES

Ouvrez le portillon **(I)** et sortez la capsule à l'aide de la pince **(M)** fournie, prévue à cet effet.

Le flotteur rouge indique que le tiroir de récolte des gouttes est trop plein. Videz et nettoyez le tiroir.

COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

Commencez à préparer un ou plusieurs cafés expresso dans une ou plusieurs tasses à cappuccino, selon le nombre de cappuccinos à servir.

Appuyez sur la touche **(A)** . Le témoin lumineux s'éclaire de façon intermittente.

Lorsque le témoin lumineux jaune **(C)** ss'éclaire, la vapeur est prête pour la distribution.

Remplir un récipient, si possible en métal, avec lait frais à température de réfrigérateur.

Placez le récipient sous le bec de vapeur **(G)** en plongeant complètement le bec dans le lait.

Faites tourner la molette **(D)** en sens antihoraire pour faire sortir la vapeur.

Versez le lait crémeux.

Nettoyez le bec de distribution.

ATTENTION: LA MACHINE NE PRODUIT DE LA VAPEUR QUE SI LE PORTILLON EST FERMÉ. NE TOUCHEZ PAS LES PARTIES MÉTALLIQUES DU BEC CAR ELLES ATTEIGNENT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES

⚠ TRÈS IMPORTANT ⚠

POUR PRÉPARER UN CAFÉ IMMÉDITAEMENT APRÈS AVOIR UTILISÉ LA VAPEUR, PROCÉDEZ DE LA SORTE

Après avoir utilisé la vapeur pour préparer un cappuccino, la température et la pression de l'eau/vapeur à l'intérieur de la chaudière sont très élevées. Avant de faire à nouveau un café, vous devez donc ramener la température de l'eau à la valeur voulue, en suivant scrupuleusement ces instructions:

Vérifiez si la touche **(A)** est éteinte et si le voyant bleu ciel ne clignote plus.

Placez un récipient sous le bec de vapeur **(G)**.

Appuyez sur la touche **(C)** et ouvrez la molette de vapeur **(D)**.

Videz toute la vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte du bec que de l'eau.

Arrêtez la distribution de l'eau en appuyant sur la touche **(C)** .

Fermez la molette de vapeur **(D)**.

Attendez que le témoin jaune **(C)** s'éclaire à nouveau.

La machine est prête à préparer un nouveau café express.

DÉTARTRAGE

ATTENTION: Les dépôts de calcaire (naturellement présents dans l'eau) peuvent nuire sérieusement au bon fonctionnement de la machine, il est donc **absolument nécessaire** d'effectuer, tous les 2 ou 3 mois ou tous les 500/600 cafés, un lavage de détartrage.

IMPORTANT: Le fabricant décline toute responsabilité pour le dépannage sous garantie des machines à café Espresso ne fonctionnant pas ou mal par manque de détartrage.
Veuillez lire attentivement les instructions et les avertissements figurant sur l'emballage du détartrant. N'utilisez jamais de vinaigre.N'interrompez pas la procédure de détartrage tant qu'elle n'est pas achevée.

Verser le sachet dans un récipient avec 1 litre d'eau chaude.

Mélanger et vérifier si le contenu est parfaitement dissout.

Verser la solution dans le réservoir **(H)**.

Appuyer sur la touche **(B)** ⏻ d'allumage.

Attendre que le témoin lumineux jaune **(C)** s'éclaire.

Ouvrir le portillon **(I)** et introduire la capsule orange fournie.

Refermer le portillon **(I)**.

Placez un récipient sous le distributeur de café **(E)**.

DÉTARTRAGE

Appuyez sur la touche café **(C)** ☕ pour remplir le récipient d'eau, au moins à moitié.

Attendre 20 minutes, en laissant la machine allumée.

Appuyez sur la touche **(C)** ☕ jusqu'à épuisement de l'eau.

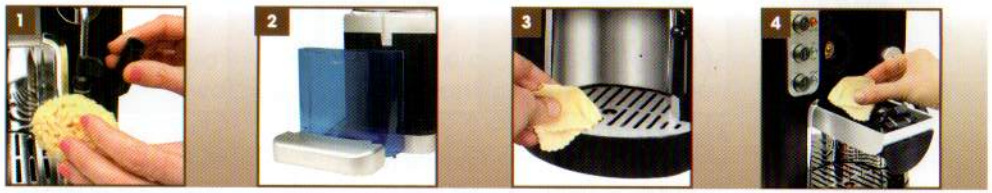
Rincez à fond le réservoir avant de le remplir d'eau propre.

Actionnez la distribution d'eau en appuyant sur la touche **(C)** ☕ pour rincer l'intérieur.

IMPORTANT: Pour le détartrage et le rinçage utiliser la capsule orange fournie.

NETTOYAGE

Nous conseillons d'accomplir régulièrement:



Nettoyer le bec de vapeur **(G)** avec à l'eau chiude.

Nettoyer le réservoir d'eau **(H)**.

Nettoyer le bac de récolte des gouttes **(F)**.

Nettoyer le portillon porte capsule **(I)**.

ATTENTION: nettoyez le logement de la capsule en faisant très attention afin de ne pas vous blesser avec le bord du perce-capsule qui est pointu.

La machine ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

LAVAGE DU DISTRIBUTEUR DE CAFÉ

Pour laver le distributeur de café (E) il suffit de faire sortir 1 tasse d'eau ou davantage en utilisant la capsule orange fournie à cet effet à la place de la capsule de café ordinaire.

LA MACHINE DE FONCTIONNE PAS SOLUTION DES PANNES

Aucun témoin	Contrôler si la fiche est bien branchée dans la prise de courant, si la touche **(B)** ⏻ d'allumage est enfoncée et si son témoin vert est éclairé.
La machine émet un bruit anormal	Contrôler s'il y a de l'eau dans le réservoir **(H)**.
Les témoins lumineux sont éclairés fixement mais il ne sort pas de café	Vérifier si le portillon porte capsule **(I)** est parfaitement fermé.
Les témoins lumineux sont éclairés fixement mais il ne sort pas de café	La capsule introduite est peut-être défectueuse. ATTENDRE QUELQUES INSTANTS AVANT D'OUVRIR LE TIROIR, puis essayer encore avec une nouvelle capsule.
Les témoins lumineux sont éclairés fixement mais il ne sort pas de café	Nettoyer le bec de distribution du café **(E)** qui est peut-être bouché.
Il y a de l'eau au bas de la machine	Vérifier si le réservoir **(H)** est correctement placé dans son logement.
Bec vapeur : Le lait ne mousse pas	Vérifier si le bec de distribution de la vapeur **(G)** n'est pas bouché. Se necessario lavarlo e pulire il foro di erogazione.
Bec vapeur : Le lait ne mousse pas	Utiliser du lait frais et refroidi au frigo.
Léger sifflement après la sortie du café	Ce n'est pas une anomalie, mais la soupape de sécurité qui se remet en place.

Si les problèmes persistent, adressez-vous à votre revendeur Espresso Cap.

FRANÇAIS

RÈGLES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire ce manuel qui vous donne d'importants avertissements et indications sur la sécurité, l'usage et l'entretien de votre appareil. Conservez-le soigneusement pour pouvoir le consulter par la suite. L'usage non conforme aux règles d'utilisation libère Espresso Cap de toute responsabilité.

- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, vérifiez son bon état. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à votre revendeur EspressoCap.
- Ne laissez les éléments de l'emballage (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc..) à la portée des enfants et des handicapés pour ne pas les exposer à des dangers potentiels.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement branché sur une installation de mise à la terre adéquate, conforme aux règlements en vigueur sur la sécurité électrique. Espresso Cap décline toute responsabilité en cas de préjudices causés par l'absence de mise à la terre de l'installation
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifiez si la tension de fonctionnement de l'appareil est la même que celle de votre habitation. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Nous déconseillons l'usage d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges. En cas de besoin, n'utilisez que des dispositifs homologués et conformes aux normes de sécurité, après avoir vérifié leur compatibilité avec l'installation électrique et les caractéristiques techniques de l'appareil.
- **Les installations non conformes risquent de compromettre la sécurité des personnes et de faire déchoir la garantie.**
- L'appareil est réservé à un usage domestique pour préparer du café expresso et de l'eau chaude.
- Par mesure de sécurité veillez à:
  - ne pas utilise l'appareil avec les mains humides ou les pieds nus
  - ne pas utiliser l'appareil hors de l'environnement domestique
  - ne pas laisser l'appareil exposé aux intempéries (soleil, pluie,...)
  - ne pas laisser utiliser l'appareil par les enfants et les handicapés
  - ne pas tirer sur le câble d'alimentation, ni sur l'appareil, pour débrancher la fiche de la prise de courant
  - ne pas laisser l'appareil branché sur le secteur sans surveillance
  - ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- **Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.** En cas de besoin, adressez-vous à votre revendeur EspressoCap ou à un professionnel qualifié.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le et ne tentez aucune intervention. Pour le faire réparer adressez-vous à votre revendeur Espresso Cap et demandez des pièces détachées originales.
- Lorsque l'appareil ne vous sert plus, rendez-le inutilisable en coupant con câble d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant. Débarrassez-vous de l'appareil conformément aux règlements en vigueur dans votre lieu de résidence.

Si les problèmes persistent, adressez-vous à votre revendeur Espresso Cap.

IMPORTANT
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau froide propre. Ne remplissez jamais le réservoir avec de l'eau minérale, du lait ou tout autre liquide.
- La première fois que vous utilisez l'appareil, faites-le fonctionner complètement et uniquement avec de l'eau pour éliminer les restes d'usinage à l'intérieur de la chaudière.
- Eteignez toujours l'appareil après l'usage.

• NE rangez PAS l'appareil à une température inférieure à 0°C, afin de ne pas l'endommager de façon irréparable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type 41050	220-240 V ~ 50-60 Hz - 820-980 W	Made in P.R.C.

Espresso Cap se réserve le droit de modifier sans préavis l'aspect et/ou les caractéristiques techniques de ses appareils pour les améliorer. Espresso Cap is an italian trademark. Copyright © 2005. All rights reserved.